DARNA DI PESCE SPADA AL NERO DI SEPPIA CON GAMBERI, SOLEGGIATI E CARCIOFI GRIGLIATI



Ingredienti Menù

120 ml Olio extravergine di oliva - EK5
30 Soleggiati - TX1
6 Carciofi alla griglia - TO1
60 ml Ènerodiseppia - WBQX
q.b. Fumetto di Pesce - BP0

Ingredienti

900 g Darna di pesce spada
18 Gamberi freschi
q.b. Semola rimacinata
q.b. Prezzemolo
12 g Scalogno
q.b. Sale e Pepe
1 spicchio Aglio

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 6 persone
Sgusciare i gamberi e lavarli con cura sotto il getto dell'acqua corrente; passare poi i filetti di pesce spada nella semola rimacinata. In una casseruola scaldare l'Olio extravergine di oliva e farvi tostare leggermente lo scalogno tritato e lo spicchio d'aglio in camicia. Aggiungervi il pesce e rosolarlo da entrambi i lati, quindi sfumare con il vino bianco. Incorporare ora il Fumetto di pesce ed il Ènerodiseppia. Saltare i gamberi con un filo d'Olio aggiungendo i pomodori Soleggiati. Comporre il piatto con la salsa di Nero di seppia a specchio, accomodandovi al centro la darna di pesce spada, poi i gamberi e i pomodori Soleggiati. Accompagnare con un Carciofo alla griglia, saltato precedentemente in poco Olio, qualche Soleggiato e completare con una spolverata di prezzemolo tritato.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)